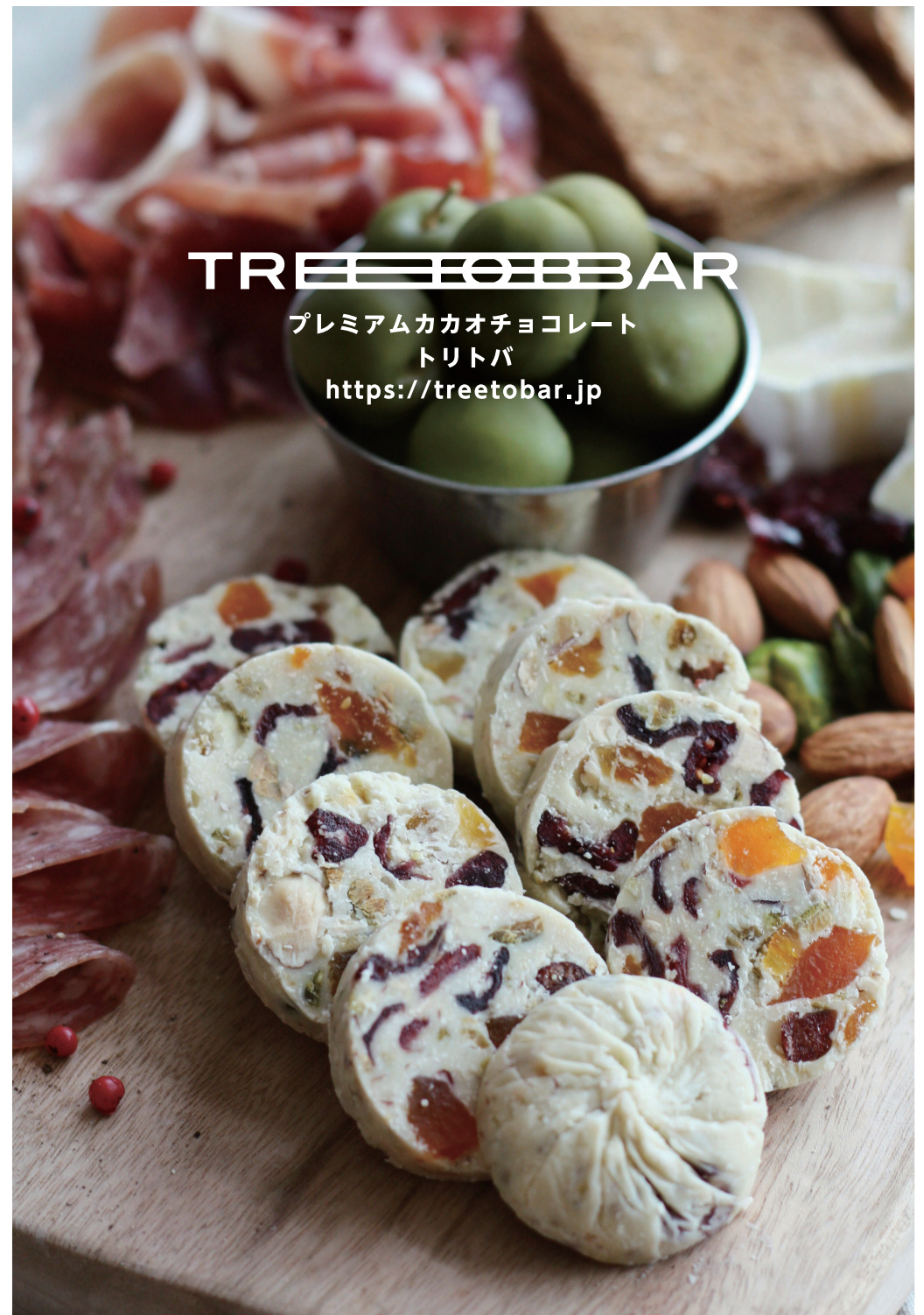


Gift Set ギフトセット



大切な方への心を込めた贈り物に。

TREETO BARは、プレゼントや贈り物を彩るパッケージやショップバッグをご用意しております。お客様の好みの商品をセットにしてご利用ください。



TREETO BAR

プレミアムカカオチョコレート
トリトバ

<https://treetobar.jp>



Salami Chocolate

サラミチョコレート

TREETO BARの“サラミ”は、北イタリア伝統の切って食べるチョコレートデザートです。

エクアドル産の最高級のカカオビーンズ、牛乳、砂糖黍（さとうきび）と堅果類を使用し、専門ショコラティエにより100%手作業でひとつひとつ製造されています。ワインやお酒との相性も良く、appetizerとしてもお召し上がりいただけます。

内容量：100g 本体サイズ：直径4cm×10cm

【主な原料】



ホワイトサラミ

クランベリー、砂糖漬けオレンジ、アンズ、アーモンドとピスタチオ、ホワイトチョコレート



ミルクサラミ

ヘーゼルナッツ、ピスタチオ、アーモンド、ヘーゼルナッツブラリン、塩、シナモン、ナツメグ、ミルクチョコレート



ビーガンサラミ

クランベリー、砂糖漬けオレンジ、ブルーベリー、ラズベリー、アーモンドと、ピスタチオ、ミルクチョコレート



切って食べるサラミチョコレート



Bolt Chocolate

ボルトチョコレート

お手軽にひとくち、丸いチョコレートボール

様々な堅果類やフルーツをチョコレートでコーティングしたボルトチョコレート。おやつにもお酒のおつまみにもお気軽にお召し上がりいただける丸いチョコレートです。

内容量：100g 箱サイズ：7cm×5cm×13cm



【主な原料】（写真左から）

ボルトモンド	アーモンド、カラメルキャンディー、ダークチョコレート、ホワイトチョコレート
ボルトナッツ	ヘーゼルナッツとカラメル、ミルクチョコレート
ボルトグリーン	現在お取り扱いしておりません
ボルトベリー	ブルーベリーとラズベリー、ホワイトチョコレート、ラズベリーチョコレート
ボルトニブ	カカオニブと60%ダークナチュラルチョコレート



Natural Chocolate

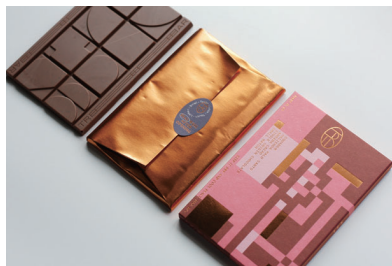
ナチュラルチョコレート

カカオの実の果肉を除去しないまま発酵・乾燥させ、カカオビーンズに染み込んだカカオ果肉の香りと芳醇な甘みを楽しめるようにしたチョコレートです。

内容量：60g 本体サイズ：9cm×13cm×0.9cm



35%ホワイトモカ



51%ミルクウエディング



60%ダーク



70%ダーク



85%ダーク



ちょうどよいサイズの
バー型のチョコレート

Bar Chocolate

バーチョコレート

クッキーをナチュラルチョコレートで包み込んだ棒状のチョコレート。チョコレートとさっくりとしたクッキーを一口でお楽しみいただけます。

【主な原料】

ダークバー 60%ダークナチュラルチョコレート、バニラクッキー
ミルクバー 51%ミルクナチュラルチョコレート、カカオクッキー



内容量：30g
箱サイズ：2.5cm×2.5cm×17cm

Almond Chocolate

アーモンドチョコレート

カリフォルニア産の高級アーモンドに60%ダークナチュラルチョコレートをかけて作った、100%手作りのチョコレート。カカオの深い味わいと新鮮なチョコレートの風味が楽しめます。

内容量：150g



ひと噛みごとに香るアーモンドとチョコレートの風味



Tree To Barとは、
「カカオの木から チョコレートバーまで」という言葉です。

2015年、韓国ソウル近郊の田舎町で
“TREETO BAR (トリトバ)” “は誕生いたしました。
以来、カカオの栽培から製造までの一体管理を徹底し、
これまでにないプレミアムなチョコレート作りを心がけ
全て手作業で一つずつ愛情を込めて作っています。

これまでのチョコレートの概念を覆す
食感と深い味わいを是非お楽しみください。

日本では、2022年秋より販売開始。

日本総代理店

TREE TO BAR JAPAN

株式会社フィットネスリンクジャパン

〒164-0001 東京都中野区中野2丁目13番29号

Tel.03-3384-7511 Fax.03-3380-4141



製造元

TREE TO BAR

19, Sure-ro 261beon-gil, Wabu-eup,
Namyangju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
Tel. 82-31-577-3231



チョコレートグラノーラ
オートミールとチョコレート、
アーモンド、ひまわり種、
ココナッツ、クランベリー

カカオニブスグラノーラ
オートミールとアーモンド、
クルミ、ひまわり種、ココナッツ、
クランベリー、カカオニブ

朝食の食卓にヘルシーなグラノーラはいかがですか。
スーパーフードと言われるオートミールと様々な堅果類やフルーツが絶妙な味わいを生み出します。

内容量：300g 箱サイズ：8cm×5cm×13cm

Cacao Soup カカオスープ

エクアドル産カカオビーンズをロースティングし皮を抜いたカカオニブを72時間かけて丁寧にコンチングして作られるカカオマス。長い時間をかけて柔らかくしたカカオマスを、飲用可能な粉の形状にした製品です。

内容量：230g 箱サイズ：直径8cm×15cm



(左) カカオスープ-ダーク 100%
(右) カカオスープ-ダーク 60%

上質なカカオマスで作るホットチョコは最高です。